

für Gäste: Rindsschulter mit Balsamico-Pflaumen

La Mise en Place:

300 g Rindsschulterbraten, Pfeffermühle, 1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 4 Nelken, 4 Pflaumen, 4 Specktranchen, 100 g Kürbis (gerüstet gewogen), Olivenöl, 1 dl Rotwein, 1 Schuss Balsamico, 1 dl Bouillon, 2 Zweiglein Petersilie, 2 Zweiglein Thymian, 1 Schuss Balsamico, 1 Hauch Cayenne, ¼ TL Maizena, wenig Oregano, 1 Zweiglein Thymian

Die Vorbereitung:

Rindsschulterbraten rundum mit Pfeffer bestreuen. Zwiebel halbieren und daran 2 Lorbeerblätter mit 4 Nelken feststecken. Die Pflaumen entsteinen und mit je 1 Specktranche umwickeln. Kürbis in Würfel schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin rundum während 10 Minuten anbraten. Herausnehmen.

Den Bratsatz mit Rotwein lösen, Balsamico zugeben und einköcheln. Bouillon angiessen. Petersilie, Thymian, Zwiebel und das Fleisch wieder zugeben. Die Rindsschulter bei kleiner bis mittlerer Hitze zugedeckt in 90 Minuten weich schmoren.

Pflaumen und Kürbis in der Bratpfanne trocken rösten, bis der Kürbis gar ist. Balsamico angiessen und mit Pfeffer und Cayenne bestreuen. Das Fleisch aus dem Sud heben und warm stellen. Die Sosse durch ein Siebchen streichen und zu den Pflaumen und Kürbis giessen. Während fünf Minuten köcheln. Maizena mit etwas Wasser anrühren, die Sosse damit binden und weiteren fünf Minuten köcheln. Mit Pfeffer und Oregano bestreuen.

Die Vollendung:

Das Fleisch tranchieren und mit der Sosse, Kürbis und Pflaumen servieren. Mit einigen abgezapften Thymianblättchen bestreuen.

Das passt dazu:

Kartoffelstock

